عند استلام الخميرة الطبيعية: يجب فتح الغطاء ووضعه على العلبة شكلياً بدون كرب.

هل أستطيع استخدامها اليوم والان؟ يجب النظر الى الوقت المرفق عليها وإذا كان مضى ٣-٤ ساعات فستكون جاهزة للاستخدام.

كيف اخزنها؟ عند استلامها يجب الانتظار ليوم غد وتغذيتها بنفس الوقت المرفق واغلاقها جيدا ووضعها بالثلاجة مباشرة.

عندما اريد استخدامها ماذا افعل؟ تخرج من الثلاجة وبعد ذلك يتم تغذيتها والانتظار حتى تتضاعف او مرور ٣-٤ ساعات حينها تكون جاهزة للاستخدام.

ماذا افعل كي لا تنفذ وماهي التغذية؟ عند استخدام الخميرة يجب ان تبقي منها مقدار ملعقة وتغذيها.
التغذية: ملعقة خميرة طبيعية ٢٠ قرام، ماء صالح للشرب غير بارد ربع كوب ٥٠ قرام، طحين بحرارة الغرفة اسمر او مخلوط ابيض واسمر او ابيض لوحده ثلث كوب ٥٠ قرام، امزج المكونات في صحن خارجي و ضعها في زجاجه نظيفة وجافة.(ويغلق الغطاء جيداً اذا كانت ستوضع في الثلاجة وعدم استعمالها – و يغلق بدون كرب اذا اردت استعمالها بنفس اليوم وتوضع بحرارة الغرفة)

فحين حفظها بالثلاجة وعدم استخدامها كيف احافظ عليها؟ عند عدم استخدامها وهي بالثلاجة فيجب إخراجها مره كل أسبوعين وتغذيتها.

ما الفرق في استخدام الطحين الأبيض او الأسمر في التغذية ؟ الطحين الأسمر يسرع من عمليه تضاعفها والأبيض اقل.

اريد كميه أكبر من الخميرة: يمكنك تغذيه الخميرة مرتان أي مضاعفه المكونات في نفس العلبة وستحصل على كميه مضاعفة.

انا استعمل الخميرة باستمرار (شبه يومي) هل يجب ان احفظها بالثلاجة؟ لا، تستطيع الاحتفاظ بها في غرفه معتدلة البرودة وتغذيتها كل ٢٤ ساعة (الغطاء شبه مغلق)

ماذا افعل في المتبقي من الخميرة عند التغذية؟ تستطيع وضعه في خليط بان كيك او ان تصنع منه خميرة جديده عن طريق تكرار التغذية مرتان او ثلاث وكل تغذية في علبه واهدائه لاحد.
وهناك وصفات للمتبقي من الخميرة ابحث عنها.

تعليمات

- يفضل استعمال ميزان طعام (في التغذية) لكي تكون القياسات أكثر دقة
- يفضل استعمال طحين خالي من المبيضات والاضافات (يجب قراءة مكونات الطحين لمعرفه ذلك
- الوقت المثالي لاستعمال الخميرة عندما ترتفع الى الضعف (بعد مرور ٣-٤ ساعات على التغذية)
- يفضل وضع إشارة (بالقلم او استعمال مغاط) عند مستوى الخميرة بعد تغذيتها مباشرة لكي يتم ملاحظة ارتفاعها
- يفضل استعمال طحين عضوي عند الخبز لنتيجة أفضل